

## 1999 : La maturité dans tous ses états

*L'année 1999 se caractérise par de forts contrastes sur la maturité des raisins.*

*Le millésime 99 dans le Sud de la Vallée du Rhône est satisfaisant, avec une bonne variété de produits dans les trois couleurs.*

**La précocité des millésimes** se confirme d'année en année, rendant le choix des dates de vendanges plus difficile car très souvent brutales. L'année 1999 se caractérise par de forts contrastes sur la maturité des raisins et donc sur les vins, dus aux effets climatiques. La sécheresse de juillet et août a été un facteur important agissant sur la vigne à une période cruciale : véraison et maturité. Précocité, bon ensoleillement, sécheresse en juillet août, une charge un peu élevée sur certaines vignes, richesse phénolique et alcoolique satisfaisante avec quelquefois une pointe d'excès, belle couleur : voilà les grandes caractéristiques du millésime 99, avec bien entendu de grandes variations selon les secteurs.

Si les pluies de fin août-début septembre ont permis un déblocage salutaire dans la plupart des secteurs notamment les moins précoces, elles ont été trop tardives pour rééquilibrer les vignes sur les terroirs sensibles à la sécheresse, déjà très affectées, et les vignes trop chargées.

L'état sanitaire du raisin a été en général satisfaisant malgré quelques foyers de pourriture acide toujours très dommageables à la qualité et sources d'infections de micro-organismes dangereux dans les caves.

L'équilibre de la charge selon le terroir et le potentiel des vignes reste toujours l'élément prépondérant de la qualité.

L'appréciation de la production n'est pas toujours facile mais doit être cernée au mieux, avec vendange en vert si nécessaire, pour un équilibre satisfaisant eu égard aux conditions de l'année (sécheresse pour 1999).

En effet, il faut rechercher des conditions de production qui permettent une évolution normale, sans blocage de la maturité, ni concentration excessive avec des degrés trop élevés.

Comme on le constate depuis plusieurs années, l'appréciation de la maturité en 1999 a été délicate. En effet, les prélèvements de raisins pour la contrôler, aussi bien faits soient-ils, restent toujours en décalage avec la réalité du vin terminé. Deux paramètres principaux ont été, en 1999, difficiles à apprécier : richesse alcoolique et acidité totale, les deux étant le plus généralement toujours sous-estimés sur les prélèvements.

Si, pour l'acidité totale, l'analyse après départ de la fermentation permet de bien voir la réalité et de corriger en conséquence, pour le degré alcoolique sur les rouges de forte maturité, le décalage pouvait atteindre 1 à 1,5.

Cette difficulté d'appréciation est dommageable car souvent, une vendange un peu plus rapide aurait permis d'éviter d'avoir des vins déséquilibrés par un excès d'alcool.

En effet, dans certains secteurs en 1999 (Cairanne, Rasteau, Séguret, Gigondas, une partie des Ventoux, etc.), la maturité phénolique a été de concert avec une forte présence de sucre surtout sur grenache, conduisant à des vins très alcoolisés, difficiles à terminer. Cette richesse alcoolique, due essentiellement à la précocité de 1999, peut devenir gênante pour l'équilibre du vin et vis-à-vis de la demande du consommateur, notamment en blanc et rosé.

Le dilemme reste toujours entier surtout sur grenache : nécessité absolue d'une bonne maturité en rouge pour obtenir des vins gras, ronds, aux



*L'appréciation de la maturité  
en 1999 a été délicate*

tanins fins et élégants, sans pour autant avoir un degré trop important.

Le mourvèdre, par contre, un peu secoué par la sécheresse a eu plus de mal à arriver à bonne maturité, autant au niveau des polyphénols totaux que pour la richesse en sucre. Là aussi, une surproduction a été fatale à la qualité.

Le millésime 99 a été très favorable au carignan qui a pu mûrir dans de bonnes conditions avec des tanins corsés, solides. La syrah, moins fruitée et élégante qu'en 98, avait par contre une richesse en anthocyanes et en tanins remarquable.

## Des rouges mieux travaillés

Dans l'ensemble, les rouges 99 présentent de belles couleurs, très soutenues, vives et de bonne tenue. On trouve par contre un peu de rudesse dans les tanins souvent due à des extractions trop poussées. En effet en quelques années, les vignerons qu'ils soient en caves particulières ou en caves coopératives, ont fait un grand effort, autant en personnel qu'en matériel pour mieux travailler les rouges pendant la période de cuvaison.

Cet effort, surtout durant les vendanges 99, a porté ses fruits mais avec quelquefois un excès de tanins rugueux.

La recherche des vins fruités, fins, élégants, nobles, aux tanins solides et corsés mais agréables doit être privilégiée.

Une certaine demande de vins très colorés ne doit pas pour autant faire oublier l'équilibre : couleur et richesse ne doit pas rimer avec dureté et rudesse. Il faut aussi penser qu'un vin à fort potentiel doit être élevé en conséquence et éviter qu'il ne se retrouve avec un caractère trop brut en bouteille.

Il n'existe pas encore d'analyses des différents tanins sur le raisin qui permettent d'adapter la vinification à leurs caractères. La dégustation en fin de sucres reste le meilleur moyen d'appréciation. L'extraction doit donc être réfléchie, adaptée à la richesse du raisin et à l'avenir du vin (consommation dans les deux ans, vin de garde, élevage en bois...)

L'élevage du millésime 99 devra privilégier la conservation du fruit, l'arrondissement des tanins et éviter au caractère alcoolique de prédominer. Le froid de l'hiver a déjà permis, par élimination des éléments non stables, un premier arrondissement. Il faudra continuer à l'améliorer par un élevage adapté et des assemblages entre cuvées.

Nous pouvons dire que dans l'ensemble, les rouges du millésime 99 se présentent bien avec une matière suffisante pour une bonne évolution. Les blancs, surtout dans les secteurs adaptés (Laudun, Tresques, secteurs tardifs), grâce aux différents cépages permettant de créer cet équilibre toujours délicat entre fraîcheur, fruit, acidité et alcool, se présentent bien avec peut-être un nez un peu plus discret. Viognier et roussanne sont moins typés qu'en 98, mais présentent beaucoup de gras et de puissance, avec quelquefois un petit excès d'alcool. D'une robe de belle couleur rose très franche, sans le moindre ton tuilé, même très soutenue pour les Tavel, les rosés sont cette année d'une belle puissance, nerveux, avec une pointe de chaleur.

Il est certain que si l'on disposait de levures à très faible rendement en alcool, elles auraient été appréciées dans certains secteurs cette année.

Le millésime 99 est donc satisfaisant avec une bonne variété de produits dans les trois couleurs. L'originalité de ces produits doit être conservée, améliorée, adaptée avec précaution et sagesse à la demande, mais pas suivre à la lettre des modes souvent passagères et peu compatibles avec des appellations d'origine issues d'un terroir bien établi ●